



Induktion IK 100

www.steba.com



Induktion – die moderne Art zu Kochen

1 Liter Flüssigkeit kocht in 4 Minuten!

Ein elektromagnetisches Kraftfeld erhitzt direkt den Topfboden, dadurch

- bis zu 50 % geringerer Stromverbrauch
- bis zu 30 % kürzere Ankochzeit
- Topferkennung und Energieabschaltung, wenn kein Topf auf dem Gerät

Kochgeschirr:

- Einsetzbar sind emaillierte oder induktionsgeeignete Töpfe. Mindestdurchmesser 12 cm, jedoch nicht größer als der Ring auf der Glasplatte. Größere Töpfe können überhitzen, da die Regelung nicht mehr anspringt. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magneten testen. Wenn dieser am Boden haften bleibt, können Sie den Topf verwenden.
- Nicht einsetzbar sind Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise Chromnickelstahl.
- Achten Sie darauf, dass der Topfboden nicht zu dünn und eben ist, da dadurch die Temperaturregelung negativ beeinflusst werden kann.
- Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme ihren Arzt befragen.
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur gem. Typenschild angeschlossen werden. Die Heizleistung beträgt max 3100 Watt. Achten Sie auf eine ausreichende Absicherung.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist. Bei einer Kabeltrommel diese vollständig abrollen.
- Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen.
- Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Das Gerät auf einer festen, ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Keine spitzen Gegenstände in die Belüftung stecken. **Stromschlaggefahr!**
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallische Gegenstände auf das Gerät legen. Diese Teile werden bei eingeschaltetem Gerät heiß. Keine geschlossenen Metalldosen erhitzen. Sie können platzen.
-  Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- **Achtung! Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen! Keine Garantieleistung!**
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr darauf befindet.
- Die Glasfläche nicht mehr als mit 5 kg belasten.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Das Gerät nicht in Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen (nicht bei eingebautem Gerät!).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!

⚠ Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Bedienung

Die Bedienung beider Platten ist identisch. Platzieren Sie den geeigneten Topf / Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) in der Mitte der jeweiligen Kochzone. Schließen Sie das Gerät an. Die Leuchte bei der An/Aus Taste leuchtet. Mit dieser Taste wird das Gerät An- und Ausgeschaltet.

Stand-By-Modus

Drücken Sie die An/Aus Taste. Sie hören einen Signalton. Wenn Sie nicht innerhalb ca 1 Minute ein Programm gewählt haben, stellt sich das Gerät wieder auf Stand-By. Wird das Gerät in eine Platte eingebaut, achten Sie bitte darauf, dass die Lüftungsschlitze frei sind und genügend Kühlluft an das Gerät kommt, da sich dieses sonst überhitzt!!!

Leistung

Drücken Sie die Taste „Stufe" – das Licht leuchtet. Die Leistungsstufe erscheint in Watt am Display. Mit der Taste +/- können Sie die Leistung in 10er Stufen verändern.

- Linke Platte 400 - 1800 Watt; Rechte Platte 400 - 1300 Watt

Die Leistungsstufen eignen sich besonders zum Kochen von Wasser, Suppen etc. Sollen Fleisch oder Gemüse gebraten werden, verwenden Sie bitte die Temperatur-Funktion, um ein Überhitzen zu vermeiden.
Das Gerät ist mit einem Übertemperaturschutz ausgerüstet. Wird das Kochgeschirr zu heiß, schaltet das Gerät ab, es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint E2. Sollte dieser Fall eintreten, dann den An/Aus-Knopf drücken und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

Temperatur

Drücken Sie die Taste „Temperatur" – das Licht leuchtet.
Mit der Taste +/- kann man in 20° Schritten die Temperatur verändern.
Der eingebaute Messfühler hält die ca. gewählte Temperatur (60-240°C)

Uhrzeit

Sie haben Leistung oder Temperatur gewählt. Drücken Sie die Taste Zeit, das Licht leuchtet entweder bei Leistung oder Temperatur und bei Zeit. Das Display zeigt „0" an. Mit der +/- Taste kann man in 5 Minutenschritten die Zeit einstellen (max. 180 Min.) Während des Betriebes kann man mit der Taste +/- in 5 Minutenschritten die Zeit verändern, indem 5 Minuten zu der Restzeit zugegeben oder abgezogen werden. Will man Leistung oder Temperatur verändern, drückt man die Leistungs- oder Temperaturtaste, sieht den eingestellten Wert und kann diesen durch +/- verändern. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus.

Sicherheitsabschaltung

Hat man die Uhrzeit nicht eingestellt und betreibt das Gerät auf Leistung oder Temperatur, schaltet sich das Gerät nach 120 Minuten nach der letzten Tastenbetätigung automatisch ab.

Reinigung

- Nach jedem Gebrauch das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt hat.
- Wenn man Töpfe verwendet, die am Boden nicht sauber sind, kann es zur Verfärbung oder Einbrennung auf dem Kochfeld kommen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel zum Reinigen.
- Keine Scheuermilch, Polierwolle oder Lösemittel zum Reinigen verwenden.
- Wenn die Ansaugschlitze verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
- Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder in Wasser eintauchen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

· Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
· Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
· Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

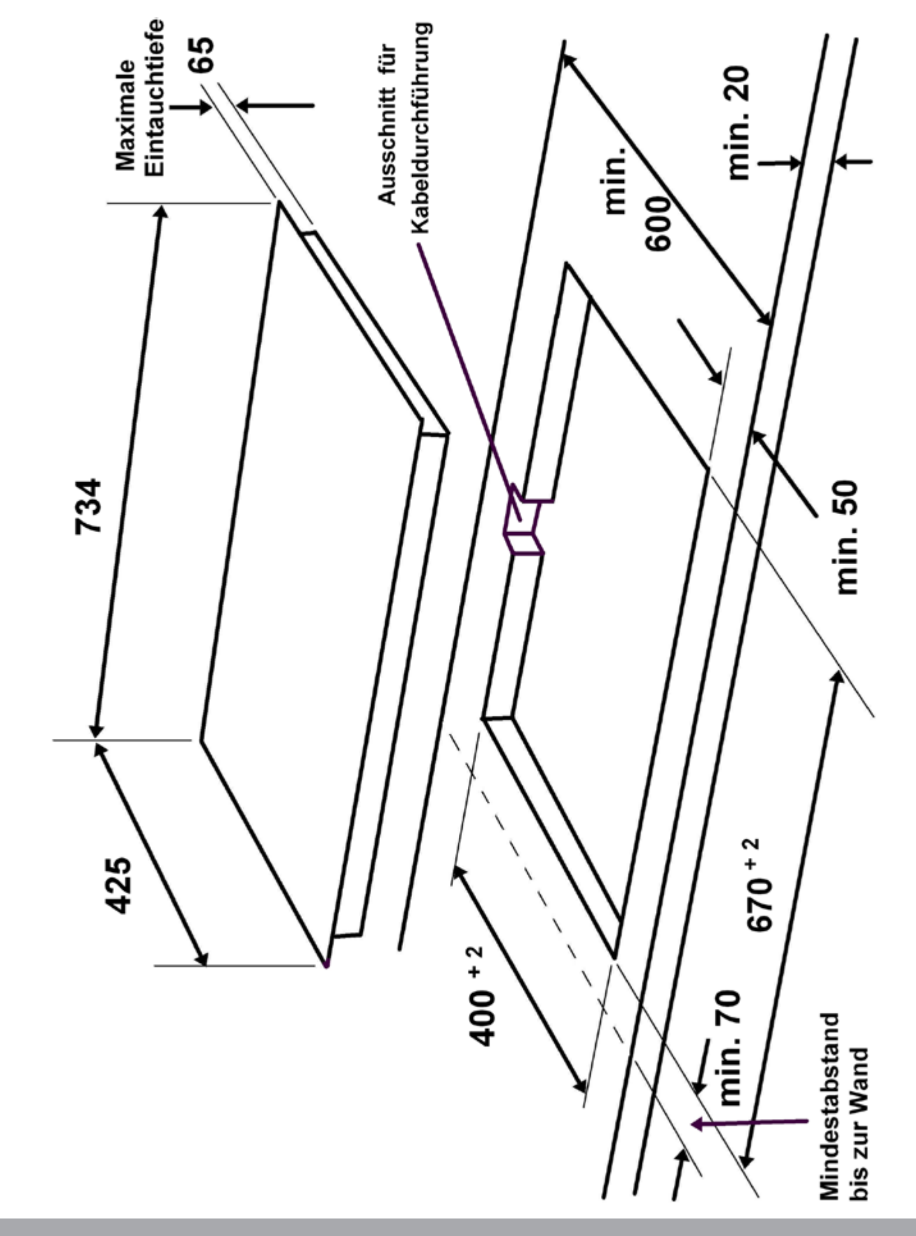
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 . 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Technische Daten: 230 Volt ~ 3100 Watt, Maße: Fläche 735 x 425 mm, Höhe 70 mm

Einbau

Wenn Sie das Gerät in eine Tischplatte einbauen, dann sorgen Sie bitte dafür dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden und eine ausreichende Belüftung gewährleistet wird. Bitte beachten Sie die Einbaumaße gemäß Zeichnung.



Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Cautions

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not carry the unit when the pot or the pan is on it.
- Do not heat the pot empty or overheat it.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- if the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- Do not touch the top plate shortly after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place near objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The supply cord must by replaced by qualified technicians.



Attention! Housing and glass get hot, Risk of burns! Don´t place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

How to Use



If the model is build in a plate, take care, that the exhaust fan is not covered and the appliance gets enough air to avoid any overheating

Power

Press the „Stufe“ button, the light turns on.
The Power is displayed in Watt.
With the buttons „+/-“ the power can be adjusted in 10 steps.
Left plate 400-1800Watt
Right plate 400-1300Watt
The Power function is suitable to boil water, soups etc.
If meat or vegetable is broiled, the temperature function should be used, to avoid any overheating.
The appliance is equipped with an overheat protection. If the pots gets to hot the appliance switches off, a buzzer sounds and at the display „E2“ is shown. If this case happens, the „On/Off „ button should be pressed and the appliance cooled down for some minutes. After that the appliance works again normally.

Temperature:

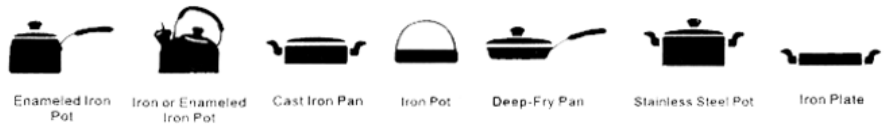
Press the „Temp“ button, the light turns on.
With the buttons „+/-“ the temperature can be adjusted in 20 degree steps. The build in temperature sensor keeps the adjusted temperature (60°C-240°C).

Timer:

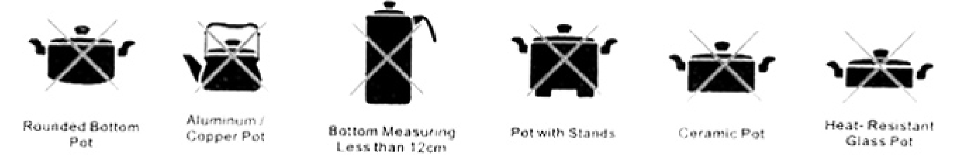
Either Temperature or Power was adjusted. Press the button „Timer, the light turns on at „Temperature“ or „Stufe“ and at „Zeit“. The Display shows „0“. The time can be adjusted by pressing „+/-“ in 5min steps (max. 180min).
During the usage of the appliance the time can be adjusted in 5 min steps by pressing the „+/-“ buttons. The time added or subtracted from the adjusted time.
Shall the power or the temperature be changed, press the „Stufe“ or „Temp“ button. The adjusted steps can be seen on the display and changed by pressing the „+/-“ button.
After the time runs out, the appliance switches off.

Safety switch off:
Was the time not adjusted and the appliance is used in the „Power“ or „Temperature“ function, the appliance will switch off automatically 120 min after the last button was pressed.

Usable and Non-usable Utensils
Usable Pans.
Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter 12-26cm.



Non-usable Pans
Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots.
Round-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



Plese take care that the bottom of the pot is not to thin or is bended.

How to Clean
- Disconnect plug and wait until it is cooled down. Clean after each use.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- Do not use petrol, thinner, scrubbing brush or polishing power to clean the induction cooker.
- Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit. (water gets inside may cause malfunction).

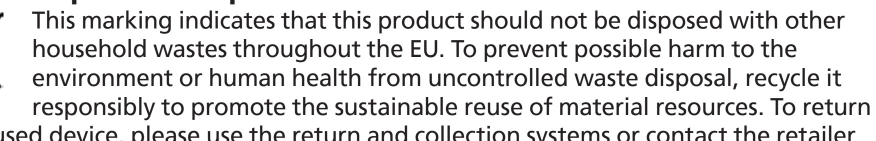
Guarantee
The guarantee conditions for this appliance are as defined in our „Instructions for use“ in German.

Disposal:
Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:
If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Attention

- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne pas brancher sur la meme prise que d´autres appareils.
- Ne pas utiliser l´appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n´est pas bien adaptée à la prise.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-meme l´appareil.
- Ne pas utiliser l´appareil prés d´un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chquffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Ne pas poser d´ustensiles en métal-couteaux, fourchettes, cuilléres, couvercles, bottes de conserve ou papier d´aluminium – sur la plaque.
- Veilliez á conserver assez d´espace libre autour de la plaque quand vous l´utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l´appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas á la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l´appareil et faites-le réparer par le service aprés-vente.
- Veillez á une arrivée et sortie d´air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque aprés avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brulante.
- Ne pas placer l´appareil auprès d´objets qui ont un champ magnétique: radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travall á monteur agréé.
- **Attention: L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!**



L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie séparée ou avec un système séparé de télécommande!
Ne jamais faire couler de liquides au-dessus de l'appareil.

Mode démploi



Si l'appareil est monté dans une plaque, veillez à ce que les fentes d'aération soient libres et permettent l'arrivée suffisante d'air de refroidissement sur l'appareil sinon il surchauffera!!!.

Puissance

Appuyez sur la touche « Stufe » - la lumière s'allume.
Le niveau de puissance apparaît en watts sur le panneau d'affichage.
La touche +/- vous permettra de modifier la puissance par pas de 10.

- Plaque gauche 400 à 1800 watts
- Plaque droite 400 à 1300 watts

Les degrés de puissance sont bien appropriés pour chauffer l'eau, les potages etc.
S'il faut rôtir de la viande ou des légumes, veuillez utiliser la fonction température, afin d'éviter un sur-échauffement.

L'appareil est équipé d'une protection contre la sur-température. Si le plat de cuisson devient trop chaud, l'appareil s'arrête automatiquement, un signal acoustique retentit et E2 apparaît sur le panneau d'affichage.
Si ce cas devait se présenter, appuyer alors sur le bouton Marche/Arrêt et laisser refroidir quelques minutes. Ensuite, l'appareil fonctionne à nouveau sans problème.

Température

Appuyez sur la touche « Température » - la lumière s'allume.
On peut modifier la température par pas de 20° par la touche +/-.
Le capteur de mesure incorporé maintient la température approx. sélectionnée (60 à 240°C).

Heure

Vous avez sélectionné la puissance ou la température. Appuyez sur la touche temps, la lumière s'allume soit à la puissance, soit à la température et au temps.
Le panneau d'affichage indique « 0 ». On peut alors régler le temps par pas de 5 minutes par la touche +/- (maxi. 180 min)

Pendant le service, c'est possible de modifier le temps restant par pas de 5 minutes par la touche +/- ou déduire.

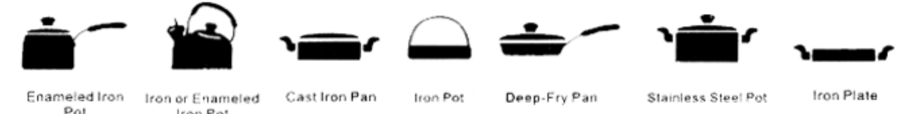
Si l'on veut modifier la puissance ou la température, on appuiera sur la touche de puissance ou de température, on voit alors la valeur réglée que l'on pourra modifier par +/-.
Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête.

Arrêt de sécurité

Si l'on n'a pas réglé le temps et que l'on utilise l'appareil avec la puissance ou la température, au bout de 120 minutes après le dernier actionnement de la touche, l'appareil s'arrêtera automatiquement.

Ustensiles de cuisine appropriés ou non appropriés

- **Récipients appropriés**
  Casseroles/cocottes à fond plat avec un diamètre de 12 à 26 cm en acier ou en fonte, fer émaillé ou inox.



- **Récipients non appropriés**
  Casseroles/cocottes en verre, céramique réfractaires, en cuivre ou en aluminium. Casseroles/cocotes avec un fond bombé ou un diamétre inférieur à 12 cm.













Veillez á ce que le fond ne soit pas trop mince ou déformé.

Nettoyage

- Débranchez l´appareil et attendez qu´il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l´incrustation des tâches.
- N´utilisez pas d´essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit á vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures dárrivées et de sortie dáir avec láspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque á grande eau. (En sínfiltrant dans l´appareil, l´eau provoquerait des dommages)

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Attentie

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met anere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- ⚠ Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Apparaat niet met ketels of pannen erop verplaatsen.
- Ketels of pannen nooit leeg verwaren of oververhitten.
- Geen metalen voorwerpen – messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie – op de plaat leggen.
- Zorg tijdens gebruik voor voidoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vioer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Geen paiper tussen ketel of pan en de plaat leggen. Het papier kann vlam vatten.
- Als het plaatopperviak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
- Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Apparaat niet bij voorwerpen plaatsen die door magneten worden beinvloed, zoals: radio, tv-toestel, bankpasjes of cassettebandjes.
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.
- **Opgepast: apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!** Het apparaat mag niet met een afzonderlijke tijdschakelklok of met een apart afstandsbesturingssysteem gebruikt worden!
- Nooit vloeistoffen over het apparaat laten lopen.

Gebruiksaanwijzing



Indien het toestel in een plaat wordt ingebouwd, dan gelieve er op te letten, dat de ventilatiegleuven vrij zijn en voldoende koellucht aan het toestel komt, omdat dit anders wordt oververhit.

Vermogen

Druk op de toets „Trap“ – het licht wordt ingeschakeld.
De vermogenstrap verschijnt in Watt op het display.
Met de toets +/- kunt u het vermogen met trappen van 10 wijzigen.

- Linker plaat 400 – 1800 Watt
- Rechter plaat 400 – 1300 Watt

De vermogenstrappen zijn bijzonder geschikt voor het koken van water, soepen enz. Indien vlees of groenten gebraden dienen te worden, dan gelieve de temperatuurfunctie te gebruiken, om een oververhitten te vermijden.

Het toestel is uitgerust met een beveiliging tegen te hoge temperatuur. Wanneer het kookgerei te heet wordt, dan wordt het toestel uitgeschakeld, er weerklinkt een signaaltoon en op het display verschijnt E2.
Indien dit geval optreedt, dan druk op de in-/uitschakelknop en laat het toestel enkele minuten afkoelen. Daarna functioneert het toestel weer zonder problemen.

Temperatuur

Druk op de toets „Temperatuur“ – het licht wordt ingeschakeld.
Met de toetsen +/- kan men met trappen van 20° de temperatuur wijzigen.
De ingebouwde meetsensor houdt de ongeveer geselecteerde temperatuur (60-240°C).

Tijd

U hebt vermogen of temperatuur geselecteerd. Druk op de toets tijd, het licht brandt ofwel bij vermogen of temperatuur en bij tijd.
Het display toont „0“ aan. Met de +/- toets kan men in trappen van 5 minuten de tijd instellen (max. 180 min).

Tijdens de werking kan men met de toets +/- in trappen van 5 minuten de tijd wijzigen, door 5 minuten aan de overige tijd toe te voegen of ervan af te trekken.

Indien men vermogen of temperatuur wil wijzigen, dan drukt men op de vermogen- of temperatuurtoets, bekijkt de ingestelde waarde en kan deze wijzigen door op +/- te drukken.
Na afloop van de tijd wordt het toestel uitgeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling

Indien men de tijd niet heeft ingesteld en het toestel via vermogen of temperatuur laat werken, dan wordt het toestel 120 minuten na de laatste activering van een toets automatisch uitgeschakeld.

Geschikt en ongeschikt kookgerel

· **Geschikte pannen**
  Pannen/ketels met vlakke bodem met een diameter van 12 tot 26 cm van staal of gletizer geemailleerdijzer, roestvrijstaal.


Enameled Iron Pot


Iron or Enameled Iron Pot


Cast Iron Pan


Iron Pot


Deep-Fry Pan


Stainless Steel Pot


Iron Plate

· **Ongeschikte pannen**
  Pannen/ketels van hittebestendig glas, aardewerk, koper of aluminium, Pannen/ Ketels met gewelfde bodem of met aan diameter van minder dan 12 cm.


Rounded Bottom Pot


Aluminum / Copper Pot


Bottom Measuring Less than 12cm


Pot with Stands


Ceramic Pot


Heat-Resistant Glass Pot

Oppassen dat de bodem niet te dun of vervormd is.

Reiniging

· Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Maak het elke keer na gebruik schoon.
· Als het kookgerei niet goed wordt gereinigd kann dit verkleuring of ingebrande vlekken tot gevolg hebben.
· Voor het reinigen van de inductie kookplaat geenbenzine, thinner schuur-of polijstmiddel gebruiken
· Schoonwrijven met afwasmiddel en vochtige doek.
· Maak de luchtaan – en – afvoeropeningen schoon met de stofzuiger.
· Het apparaat noolt onder strom end water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking
Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:
· Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
· Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-12931 Stand 03/2010 Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten